

Descripción.

Quesos con frutas y/o frutos secos y su proceso de elaboración.

Sector Tecnológico: Industria de alimentos. En la técnica no se conoce quesos con frutas o frutos secos.

Problema Técnico: En la industria o en el mercado siempre se ha encontrado quesos típicos, como quesos duros, quesos salados, semi salados, quesillos y cuajadas.

Solución Propuesta. Se propone quesos con frutas y/o frutos secos, para facilitarle a las personas encontrar en el mercado dos productos en uno. Necesario en la canasta familiar y propicio para realizar o preparar muchos alimentos en casa, a lo cual se le aplica queso, como una ensalada de frutas, tortas, postres, pudines y complementos dietario.

Las ventajas que tiene la elaboración del queso con frutas y/o frutos secos es: Que podría emplearse en el campo de las reposterías, para aplicárselo a los helados, ensaladas con frutas, Pasteles, postres, pudines, elaboraciones de panes, tortas, uso para la canasta familiar como complementos dietarios.

Descripción de los dibujos.

Figura 1. Cantina o Tina de leche.

Figura 2. Cuajo liquido (Marschall).

Figura 3. Cuajar la leche por 30 minutos.

Figura 4. Quebrar la Leche.

Figura 5. Presionar el queso para sacarle el suero en el fondo de la tina.

Figura 6. Se retira un poco de suero en un balde.

Figura 7. Picar el queso en cuadro pequeños en una tabla.

Figura 8. Echarlo en el balde con el suero fruta salado.

Figura 9. Dejarlo allí alrededor de 15 minutos.

Figura 10. Pasarlo a la empleta o prensa.

Figura 11. Prensarlo colocando peso, para que destile el suero.

Figura 12. Sacar el producto, el queso de frutas o de frutos secos.

Descripción detallada de la invención.

El proceso para la elaboración del queso con frutas y/o frutos secos consiste en mezclar la cuajada o el queso con las frutas y/o los frutos secos, para que dé como resultado un queso compacto con las variedades de frutas y/o frutos secos, con el fin de brindarles al consumidor un producto nuevo en el mercado para mezclar con otros alimentos y el consumo.

Dicho proceso consta de las siguientes etapas:

1. A una cantina o tina de 40 litros de leche, (figura 1) se le aplica 1.5 centímetros de cuajo liquido marschall. (figura 2)
2. Se deja reposar la leche con el cuajo por un espacio de 30 minutos para que se corte la leche (figura 3)
3. Pasado ese tiempo se procede a quebrar la leche. (figura 4)

4. manual mente y se deja un tiempo de 10 minutos para que se separe el queso del suero.
5. Se procede a presionar el queso al fondo de la tina para compactarlo. (figura 5)
6. Se saca un poco de suero en un balde (figura 6) y se licua con la fruta o el fruto seco para darle el sabor al queso que se va a preparar.
7. Se le vierte una libra de sal a la preparación del suero licuado con la fruta o el fruto seco, para hacer el suero salmuera.
8. En una bandeja se tiene la fruta picada o la cantidad de frutos secos para mezclar con el queso.
9. Luego se corta en cuatro pedazos iguales y se va retirando uno a uno, para picarlo en cuadros pequeños. (figura 7)
10. Se verte en el balde del suero fruta salado para que coja la sal (figura 8) y el sabor de la fruta o del fruto seco y se deja allí por un tiempo de 10 a 15 minutos. (figura 9)
11. Se toma la empleta (caja de madera) o prensa, (figura 10) se le coloca un lienzo o paño limpio cruzado para verter el queso con la fruta o el fruto seco.
12. Se inicia vertiendo en la empleta o prensa una capa de queso y luego una capa de fruta o frutos secos, así sucesivamente hasta terminar toda la materia prima, para que destile todo el suero (figura 11)
13. Se procede a tapar con el paño y la tapa de la empleta el queso, y se le coloca peso.
14. Este proceso queda allí en la prensa por un tiempo entre 8 y 24 horas (preferiblemente 12 horas) hasta que se compacte el queso con las frutas o el fruto seco, completado este tiempo se le retira la tapa y se saca el producto final el queso fruta. (figura 12)

Proceso del queso: El queso es el resultado de la leche cuajada o cortada. Se inicia echándole el cuajo líquido a la leche y esperar un espacio de tiempo para quebrar la leche, luego se empieza ajustar o aprisionar el queso dentro de la cantina hasta realizar una masa compacta, y se separa el suero dulce del queso, luego se pica el queso en el suero fruta salado que está en un balde, y se deja allí por 15 minutos para que coja la sal, por otro lado se pica la fruta y/o los frutos secos el cual se le vierte al queso. Se toma una empleta y se va echando una capa de queso y una de fruta o frutos secos hasta terminar todo el material que se tenga, se procede a taparse la empleta y colocársele peso para que salga todo el suero y quede compacto el queso con las frutas y/o los frutos secos. Como resultado el queso para la distribución y el consumo.